



# भारत का राजपत्र The Gazette of India

असाधारण

EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)

PART II—Section 3—Sub-section (i)

प्राधिकार से प्रकाशित

PUBLISHED BY AUTHORITY

सं. 325]

नई दिल्ली, बुधवार, जून 3, 2009/ज्येष्ठ 13, 1931

No. 325]

NEW DELHI, WEDNESDAY, JUNE 3, 2009/JYAISTHA 13, 1931

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 3 जून, 2009

सा.का.नि. 383(अ).—वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2008 के प्रारूप नियमों को, जिसे कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, भारत के राजपत्र, भाग II, खण्ड 3, उप-खण्ड (i) में अधिसूचना तारीख 4 दिसम्बर, 2008 सं. सा.का.नि. 851(अ) द्वारा प्रकाशित किया गया था, जिनके द्वारा ऐसे सभी व्यक्तियों से जिनके उनसे प्रभावित होने की संभावना थी उस तारीख से जिनको उक्त राजपत्र में प्रकाशित अधिसूचना की प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं, पैंतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पूर्व आक्षेप और सुझाव आमंत्रित किए गए थे;

और उक्त अधिसूचना की प्रतियां 18 दिसम्बर, 2008 को जनता को उपलब्ध करा दी गई थीं;

और उक्त प्रारूप की बाबत जनता से प्राप्त आक्षेपों और सुझावों पर सम्यक् रूप से विचार कर लिया है;

अतः, अब, केन्द्रीय सरकार, कृषि उत्पाद (श्रेणीकरण और चिह्नांकन) अधिनियम, 1937 की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित नियम बनाती है, अर्थात् :—

## नियम

1. (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन (संशोधन) नियम, 2009 है।

(2) ये राजपत्र में प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. वनस्पति तेल श्रेणीकरण और चिह्नांकन नियम, 1955 के (जिसे इसमें इसके पश्चात् उक्त नियम कहा गया है) में,—

(1) नियम 3 में, "अनुसूची 1 से अनुसूची 16" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 1 से अनुसूची 19" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे;

(2) उक्त नियमों के नियम 4 में, "अनुसूची 1 से अनुसूची 16" शब्दों और अक्षरों के स्थान पर "अनुसूची 1 से अनुसूची 19" शब्द और अक्षर रखे जाएंगे;

(3) उक्त नियमों के नियम 5 के,-

(क) खंड (i) में “अनुसूची 17-क” शब्दों और अक्षरों के स्थान पर “अनुसूची 20-क” शब्द और अक्षर रखे जाएंगे ;

(ख) खंड (ii) में “अनुसूची 17-ख” शब्दों और अक्षरों के स्थान पर “अनुसूची 20-ख” शब्द और अक्षर रखे जाएंगे ;

(4) उक्त नियमों के नियम 6 के उपनियम (3) में निम्नलिखित उपनियम रखा जाएगा, अर्थात् :-

“वनस्पति तेल, 50ग्रा0, 100ग्रा0, 200ग्रा0, 500 ग्रा0, 1 कि०ग्रा0, 2 कि०ग्रा0, 3 कि०ग्रा0, 5 कि०ग्रा0 और उनके पश्चात् 5 कि०ग्रा0 के गुणांक में या अन्य किसी ऐसे पैक आकार में जो बाट और माप मानक (पैकेज वस्तु) नियम, 1977 में अनुज्ञप्त हो, पैक किए जाएंगे । यदि कुल मात्रा वोल्यूम द्वारा घोषित की गई है तो द्रव्यमान के अनुसार समान मात्रा को कोष्ठकों में, अक्षरों या अंकों के समान आकार में घोषित किया जाएगा”;

(5) उक्त नियमों के नियम 7 के उपनियम (1) में खंड (ड) के पश्चात् निम्नलिखित खंड अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात् :-

“(च) अधिकतम फुटकर मूल्य (सभी करों सहित) ;

(छ) लाट सं०/बैच सं०/कोड सं० ;

(ज) पैकिंग की तारीख से तारीख...../मास.....वर्ष के पूर्व उपभोग सर्वोत्तम ; और

(झ) ऐसे अन्य विवरण जो समय-समय पर कृषि विपणन सलाहकार, भारत सरकार, द्वारा विनिर्दिष्ट किए जाएं ;

(6) उक्त नियमों के नियम 8 में, “अनुसूची 18” शब्दों और अक्षरों के स्थान पर “अनुसूची 21” शब्द और अक्षर रखे जाएंगे ;

(7) उक्त नियमों के नियम 9 के पश्चात् निम्नलिखित नियम अंतःस्थापित किए जाएंगे, अर्थात् :-

“10. वनस्पति तेलों के मामले में भारी धातुओं के अवशिष्ट स्तरों, कीटनाशियों और नाशकजीवमारों, फसल संदूषकों, प्राकृतिक रूप से पैदा होने वाले विषैले पदार्थों और अन्य खाद्य सुरक्षा के संबंध में घरेलू उद्देश्यों के लिए समय-समय पर यथा संशोधित खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के और निर्यात उद्देश्यों के लिए कोडेक्स एलिमेनटेरियस आयोग के निर्बंधनों और अपेक्षाओं का या आयात करने वाले देश की अपेक्षाओं के अनुसार अनुपालन किया जाएगा ।

11. इन नियमों में विनिर्दिष्ट सभी वनस्पति तेल, परीक्षण में आर्जेमोनि तेल और पशु चर्बी से मुक्त होंगे”;

(8) उक्त नियमों की अनुसूची 1 में,-

(क) स्तंभ 7 में, आयोडीन मान से संबंधित श्रेणी-1, श्रेणी-2 तथा रिफाइन्ड के सामने आने वाले “98 से 110” अंकों और शब्द के स्थान पर “98 से 112” अंक और शब्द सभी श्रेणियों में क्रमशः रखे जाएंगे ;

(ख) स्तंभ 9 में, तेल के प्राकृतिक आवश्यक अंश की प्रतिशतता से संबंधित श्रेणी 1 के सामने आने वाले “0.25 से 0.60” अंकों और शब्द के स्थान पर “0.20 से 0.60” अंक और शब्द रखे जाएंगे ;

(ग) स्तंभ 10 में, अम्लमान से संबंधित श्रेणी 1 के सामने आने वाले “1.5” अंकों के स्थान पर “2.0” अंक रखे जाएंगे ;

(9) उक्त नियमों की अनुसूची 16 के पश्चात् निम्नलिखित अनुसूचियां अंतःस्थापित की जाएंगी, अर्थात् :-

“अनुसूची 17

(नियम 3 और नियम 4 देखें)

परिष्कृत पाम ऑयल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी परिभाषा

श्रेणी अभिधान	आईता और अशुद्धता का भार के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	(बाई + 5 आर) के रूप में व्यक्त 1/2" सेल में लोदीबान्ड स्केल पर रंग, इससे अधिक गहरे नहीं हों	30°सें0/30°P से0 पर विनिर्दिष्ट गुरुत्व	50°सें0 पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (विज पद्धति)	वजन के अनुसार असाबुनीकरणीय पदार्थ का प्रतिशत (अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	गलनांक (°सें0) में (इससे अधिक नहीं)	विलायक निष्कर्षित तेल के लिए °सें0 पर पेन्सकी मोर्टन (संपूर्ण रूप) विधि द्वारा स्फुरांक (इससे कम नहीं हों)	प्रति किलोग्राम ग्रांथिलि इन्विर्लेट पैरोआक्साइड मान (अधिकतम)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
परिष्कृत	0.10	5.0	0.890 - 0.912	1.4491- 1.4552	195-205	45-56	1.2	0.5	37.0	250	10.0

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
13	14
पाम ऑयल, एलाइज गुनिनसिस की फसल कटाई के तुरंत बाद एक्सप्रेसन या साल्वेंट निष्कर्षण विधि द्वारा स्वच्छ, ताजा, गुद्देदार फलमिति (पैरिकापी) से प्राप्त किया जाएगा। तेल का अल्कली से निष्प्रभावन करके और/प्रत्यक्ष परिष्करण करके और/अथवा अब्जार्बवेंट ब्लीचिंग अर्थ अथवा सक्रिय कार्बन से ब्लीचिंग करके और भाप द्वारा डिओडोराइज करके अनुमोदित खाद्य श्रेणी विलायकों का प्रयोग कर मिस्सेल परिष्कृत किया जाएगा। अन्य किसी रासायनिक एजेंट का प्रयोग नहीं किया जाएगा।	फिल्टर्ड सैम्पल को 24 घंटे तक 50°सें0 पर रखने पर तेल स्वच्छ और गदलेपन से मुक्त होगा। तेल बासीपन, मिलावटी पदार्थों, विजातीय पदार्थों, अन्य तेलों अथवा पशुजन्य तेलों अथवा बसा अथवा स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य पदार्थों, अवसादन, निलम्बित पदार्थों, खनिज तेल, पृथक हुए जल और मिलाए गए रंग और स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थों और दुर्गन्ध से मुक्त होगा। तेल में अनुमत योज्य हो सकते हैं किन्तु सान्द्रण में वे खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन यथा- विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होंगे। इसमें स्वीकार्य स्वाद और गंध होगा।

## अनुसूची 18

(नियम 3 और नियम 4 देखें)

पाम ऑयल के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी परिभाषा											
श्रेणी अभिधान	आइसो और अशुद्धता का भार के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	(साई + 5 आर) के रूप में व्यक्त 1/2" सेल में लोबीशान्ड स्केल पर रंग, इससे अधिक गहरा न हो	30°सें0/30°सें0 पर विनिर्दिष्ट गुरुत्व	50°सें0 पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आयोडीन मान (रिज पद्धति)	वजन के अनुसार असाबुनीकरणनीय पदार्थ का प्रतिशत (अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	गलनांक (°सें0) में (इससे अधिक नहीं)	वितायक विच्छर्बित तेल के लिए ५०° पर पेन्सकी नोटन (संगठन कम्प) विधि द्वारा स्फुरणक (इससे कम नहीं हों)	प्रति किलोग्राम फिल्टर्ड इन्विर्लेंट पेटेआक्साइड मान (अधिकतम)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
श्रेणी-I	0.10	20.0	0.900 - 0.912	1.4491- 1.4552	195-205	45.0- 56.0	1.2	1.0	37.0	250	10.0
श्रेणी-II	0.20	20.0	0.900 - 0.912	1.4491- 1.4552	195-205	45.0- 56.0	1.2	10.0	37.0	250	10.0

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
13	14
पाम ऑयल (श्रेणी-I) देश में उत्पादित एलाइज गुनिनसिस की स्वच्छ, ताजी, गुद्देदार मेसोकार्प से प्राप्त किया जाएगा और जिसमें एक्सप्रेसन विधि द्वारा प्राप्त खाद्य ब्लीचड पाम तेल अथवा खाद्य लाल पाम आयल सम्मिलित होगा। पाम ऑयल श्रेणी-I खाद्य उपयोग के लिए उपयुक्त है। श्रेणी-II, वनस्पति, मार्गेराइन, रिफाइन्ड तेल और कान्फेक्शनरी उद्योग इत्यादि के लिए उपयुक्त है और एक्सप्रेसन या सोल्वेंट निष्कर्षण विधि द्वारा प्राप्त किया जाएगा।	फिल्टर्ड सैम्पल को 24 घंटे तक 50°सें0 पर रखने पर तेल स्वच्छ और गदलेपन तथा अवसादन से मुक्त होगा। तेल बासीपन, मिलावटी पदार्थों, विजातीय पदार्थों, खनिज तेलों अथवा पशुजन्य तेलों अथवा वसा अथवा स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य पदार्थों, अवसादन, निलम्बित पदार्थों, पृथक हुए जल और मिलाए गए रंग और स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थों और दुर्गन्ध से मुक्त होगा। तेल में अनुमत योज्य हो सकते हैं किन्तु सान्द्रण में वे खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन यथा विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होंगे। इसमें स्वीकार्य स्वाद और गंध होगा।

## अनुसूची 19

(नियम 3 और नियम 4 देखें)

पामोलीन के लिए एगमार्क श्रेणी अभिधान और क्वालिटी की परिभाषा

क्वालिटी परिभाषा											
श्रेणी अभिधान	आइला और अमिलैय अनुदता कर मार के अनुसार प्रतिशत (अधिकतम)	(वॉश + 5 आर) के रूप में व्यक्त 1/2" सेल में लोबीबाउंड स्केल पर रंग, इससे अधिक गहरा न हो	40° सेंटीग्रेड पर बी0आर0 सेडिंग	40°सें0 पर अपवर्तनांक	साबुनीकरण मान	आरोडीन मान (विज पद्धति)	वजन के अनुसार असाबुनीकणीय पदार्थ का प्रतिशत (अधिकतम)	अम्ल मान (अधिकतम)	क्लाउड प्वाइंट (सें0) (इससे अधिक नहीं)	विलायक निष्कर्षित तेल के लिए १०० पर पेन्सकी बोर्टन (संस्कृत रूप) निधि द्वारा स्फुरक (इससे कम नहीं हो)	ओलीक एसिड के रूप में ग्री फटी एसिड का प्रतिशत
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
कच्ची श्रेणी	0.25	-	43.70 से 52.50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.2	6.0	-	250	3.0
परिष्कृत श्रेणी	0.10	3.0	43.70 से 52.50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.0	0.5	18.0	250	0.25

विवरण	सामान्य अपेक्षाएं
13	14
पामोलीन एक्सप्रेसन अथवा सोल्वेंट निष्कर्षण विधि द्वारा आयल पाम वृक्ष (एलाइज गुनिनसिस) के फल के गुद्देदार मेसोकार्प से निकाले हुए पाम तेल के पृथक्करण द्वारा प्राप्त द्रव घटक होगा। कच्ची श्रेणी का पामोलीन केवल वनस्पति, बेकरी शार्टनिंग, मार्गेराइन बनाने के लिए और रिफाइनड पामोलीन के लिए उपयुक्त है। यह सीधे खाद्य प्रयोजनों के लिए नहीं है। रिफाइनड श्रेणी का पामोलीन सीधे खाद्य प्रयोजनों के लिए उपयुक्त है।	फिल्टर्ड सैम्पल को 24 घंटे तक 40°सें0 पर रखने पर पामोलीन स्वच्छ और गदलेपन तथा अवसादन से मुक्त होगा। पामोलीन बासीपन, मिलावटी पदार्थों, विजातीय पदार्थों, खनिज तेलों अथवा पशुजन्य तेलों अथवा वसा अथवा स्वास्थ्य के लिए हानिकारक अन्य पदार्थों, अवसादन, निलम्बित पदार्थों, पृथक् हुए जल और मिलाए गए रंग और स्वाद उत्पन्न करने वाले पदार्थों और दुर्गन्ध से मुक्त होगा। पामोलीन में अनुमत योज्य हो सकते हैं किन्तु सान्द्रण में इनकी मात्रा खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन यथा-विनिर्दिष्ट सीमा से अधिक नहीं होंगे। इसमें स्वीकार्य स्वाद और गंध होगा। यदि पामोलीन, पाम तेल सोल्वेंट निष्कर्षण से प्राप्त है तो वह मानव उपभोग के लिए प्रदाय किए जाने से पूर्व परिष्कृत किया जाएगा और हैक्सेन 5.0 पीपीएम से अधिक नहीं होना चाहिए।

(10) उक्त नियमों की अनुसूची 17(क), अनुसूची 17(ख) और अनुसूची 18 को क्रमशः अनुसूची 20(क), अनुसूची 20(ख) और अनुसूची 21 के रूप में पुनर्संख्यांकित किया जाएगा।

[फा. सं. 18011/1/2008-एम-II]

राजेन्द्र कुमार तिवारी, संयुक्त सचिव (विपणन)

2088 GI/09-2

टिप्पणः (1) मूल नियम, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3, तारीख 13.8.1955 में का0आ0 1719, तारीख 13.8.1955 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(2) प्रथम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii), तारीख 1.2.1964 में का0आ0 409, तारीख 25.1.1964 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(3) द्वितीय संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii), तारीख 20.8.1966 में का0आ0 2472, तारीख 6.8.1966 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(4) तृतीय संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii), तारीख 19.8.1967 में का0आ0 2792, तारीख 9.8.1967 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(5) चतुर्थ संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii), तारीख 27.3.1982 में का0आ0 1283, तारीख 15.3.1982 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(6) पंचम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3(ii), तारीख 28.8.1982 में का0आ0 2987, तारीख 13.8.1982 के रूप में प्रकाशित किए गए थे।

(7) षष्ठम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, उपखंड (i), तारीख 12.3.1990 के पृष्ठ 1003-1007 पर अंकित सा0का0नि0 289, तारीख 4.4.1990 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे।

(8) सप्तम संशोधन, भारत के राजपत्र, भाग 2, खंड 3, उपखंड (i), तारीख 18.1.1993 में अंकित सा0का0नि0 24(अ), तारीख 1.1.1993 के द्वारा प्रकाशित किए गए थे।

#### MINISTRY OF AGRICULTURE

(Department of Agriculture and Co-operation)

#### NOTIFICATION

New Delhi, the 3rd June, 2009

G.S.R. 383(E).—Whereas the draft of the Vegetable Oils Grading and Marking (Amendment) Rules, 2008, in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) was published vide notification number-G.S.R.851(E) dated the 4<sup>th</sup> December, 2008 in the Gazette of India, Part II, Section 3, sub-section (i), inviting objections and suggestions from all persons likely to be affected thereby within forty-five days from the date on which copies of the said notification published in the Gazette of India were made available to the public;

And whereas copies of the said notification were made available to the public on 18<sup>th</sup> December, 2008;

And whereas the objections and suggestions received from the public in respect of the said draft rules have been duly considered;

Now, therefore, in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937, the Central Government hereby makes the following rules, namely:-

**Rules**

1. (1) These rules may be called the Vegetable Oils Grading and Marking (Amendment) Rules, 2009.

(2) They shall come into force on the date of their publication in the Official Gazette.

2. In the Vegetable Oils Grading and Marking Rules, 1955 (hereinafter referred to as the said rules),-

(1) in rule 3, for the words and letters "Schedule I to XVI", the words and letters "Schedule I to XIX" shall be substituted;

(2) In rule 4 of the said rules, for the words and letters "Schedule I to XVI", the words and letters "Schedule I to XIX" shall be substituted;

(3) In rule 5 of the said rules,

(a) in clause (i), for the word and letters "Schedule XVII-A", the word and letters "Schedule XX(A)" shall be substituted;

(b) in clause (ii), for the words and letters "Schedule XVII-B", the words and letters "Schedule XX(B)" shall be substituted.

(4) in rule 6 of the said rules, for sub-rule (3), the following sub-rule shall be substituted, namely:-

"(3) The vegetable oils shall be packed in the pack sizes, namely, 50g, 100g, 200g, 500g, 1kg, 2kg, 3kg, 5kg, and thereafter in multiples of 5kg or any other pack-size permitted in the Standards of Weights and Measures (Packaged Commodities) Rules, 1977. If net quantity is declared by volume then the equivalent quantity in terms of mass shall be declared in brackets, in same sizes of letters or numerals";

(5) in rule 7 of the said rules, in sub-rule (1), after clause (e), the following clauses shall be inserted, namely:-

"(f) Maximum retail price (inclusive of all taxes);

(g) Lot No. /batch No. /code No;

(h) BEST BEFORE .....DATE/MONTH,.....YEAR FROM THE DATE OF PACKING;

and

(i) Any other particulars as may be specified by the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India from time to time";

(6) in rule 8 of the said rules, for the word and letter "Schedule XVIII", the word and letter "Schedule XXI" shall be substituted;

(7) after rule 9 of the said rules, the following rules shall be inserted, namely:-

"10. Vegetable Oils shall comply with the restrictions in regard to residual levels of heavy metals, insecticides and pesticides, crop contaminants, naturally occurring toxic substances and other food safety requirements as prescribed under the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 as amended from time to time for domestic purposes and Codex Alimentarius Commission for export purposes or as

per requirement of the importing country.

11. The result of the test for Argemone oil and Animal fat shall be negative in all vegetable oils specified in these rules;

(8) In Schedule-I of the said rules, -

- (a) in column 7 relating to Iodine value, for the figure and word "98 to 110", occurring against Refined, Grade-I and Grade-II, the figures and word "98 to 112" shall respectively be substituted against all the grades;
- (b) in column 9 relating to Percentage of Natural Essential Oil content, for the figures and word "0.25 to 0.60", occurring against Grade-I, the figures and word "0.20 to 0.60" shall be substituted;
- (c) in column 10 relating to Acid value, for the figures "1.5", occurring against Grade-I, the figures "2.0" shall be substituted;

(9) after Schedule XVI of the said rules, the following Schedules shall be inserted; namely:-

"Schedule XVII  
(See rules 3 and 4)

Agmark Grade designation and definition of quality for Refined Palm Oil

Definition Quality											
Grade Designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (max.)	Colour on Lovibond scale in 1/2 " cell expressed as (Y+5R) not deeper than.	Specific gravity at 30°C/ 30°C.	Refractive Index at 50°C.	Saponification value.	Iodine value (Wij's method).	Unsaponifiable matter percent by weight (max.)	Acid value (max.)	Melting point in (°C) (not more than).	Flash point by Pensky Marten (closed cup) method on °C for solvent extracted oil(not less than).	Peroxide value Milli-equiv alent per kg (max. ).
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Refined.	0.10	5.0	0.890-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45-56	1.2	0.5	37.0	250	10.0

Description	General Requirement
13	14
Palm Oil shall be obtained from clean, fresh, fleshy pericarp immediately after harvesting of <i>Elaeis Guineensis</i> by the method of expression or solvent extraction. The oil shall be refined by neutralization with alkali and/or by physical refining, and/or by miscella refining using permitted food-grade solvents followed by bleaching with absorbent - bleaching earth or activated carbon and deodorized with steam. No other chemical agent shall be used.	The oil shall be clear and free from turbidity when a filtered sample is kept at 50°C for 24 hours. The oil shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, other oils or animal originated oil or fat or any other matter injurious to health, sediments, suspended matter, mineral oil, separated water and added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted additives not exceeding in concentration as specified under the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. It shall have acceptable taste and odour.



**Schedule XVIII**  
(See rules 3 and 4)

**Agmark Grade designation and definition of quality for Palm Oil**

Definition Quality											
Grade Designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (max.)	Colour on Lovibond scale in 1/2" cell expressed as (Y+5R) not deeper than	Specific gravity at 30°C/30°C	Refractive Index at 50°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter percent by weight (max.)	Acid value (max.)	Melting point in (°C) (not more than)	Flash point by Pensky Marten (closed cup) method on °C for solvent extracted oil (not less than)	Peroxide value Milli-equiv alent per kg (max.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Grade-I	0.10	20.0	0.900-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45.0-56.0	1.2	1.0	37.0	250	10.0
Grade-II	0.20	20.0	0.900-0.912	1.4491-1.4552	195-205	45.0-56.0	1.2	10.0	37.0	250	10.0

Description	General Requirement
13	14
Palm Oil (Grade-I) shall be obtained from clean, fresh, fleshy mesocarp of <i>Elaeis Guineensis</i> indigenously produced and includes edible red Palm oil and edible bleached Palm oil by the method of expression. The Palm oil Grade-I is suitable for edible purposes. Grade-II is suitable for making Vanaspati, Margarine, refined oil and confectionary industry etc. and shall be obtained by the method of expression or solvent extraction.	The oil shall be clear and free from turbidity and sedimentation when a filtered sample is kept at 50°C for 24 hours. The oil shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, mineral oils or animal originated oil or fat or any other matter injurious to health, sediments, suspended matter, separated water and added colouring and flavouring substances and obnoxious odour. The oil may contain permitted additives not exceeding in concentration as specified under the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. It shall have acceptable taste and odour

-5-

**Schedule XIX**  
(See rules 3 and 4)

**Agmark Grade designation and definition of quality for Palmolein**

Definition Quality											
Grade Designation	Moisture and insoluble impurities percent by weight (max.)	Colour on Lovibond scale in 1/2" cell expressed as (Y+5R) not deeper than	B.R. Reading at 40 degree centigrade	Refractive Index at 40°C	Saponification value	Iodine value (Wij's method)	Unsaponifiable matter, percent by weight (max.)	Acid value (max.)	Cloud point in (°C) (not more than)	Flash point by Pensky Marten (closed cup) method on °C for solvent extracted oil (not less than)	Free Fatty Acids % as Oleic acid (max.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Raw Grade	0.25	-	43.70 to 52.50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.2	6.0	-	250	3.0
Refined Grade	0.10	3.0	43.70 to 52.50	1.4550-1.4610	195-205	50-62	1.0	0.5	18.0	250	0.25

Description	General Requirement
13	14
Palmolein shall be the liquid fraction obtained by fractionation of Palm oil derived from the fleshy mesocarp of the fruit oil palm ( <i>Elaeis guineensis</i> ) tree by the method of expression or solvent extraction. The Palmolein Raw Grade is suitable for making Vanaspati, bakery shortening, margarine and refined Palmolein only and not for direct edible	Palmolein shall be clear and free from turbidity and sedimentation when a filtered sample is kept at 40°C for 24 hours. Palmolein shall be free from rancidity, adulterants, foreign substances, mineral oils or animal originated oil or fat or any other matter injurious to health, sediments, suspended matter, separated water and added colouring and flavouring

<p>purposes. The Palmolein Refined grade is suitable for direct edible purposes.</p>	<p>substances and obnoxious odour. Palmolein may contain permitted additives not exceeding in concentration as specified under the Prevention of Food Adulteration Rules, 1955. It shall have acceptable taste and odour. If the Palmolein is obtained from solvent extracted Palm oil, it shall be refined before it is supplied for human consumption and Hexane should not be more than 5.0 ppm."</p>
--	--

(10) Schedule XVII (A), Schedule XVII (B) and Schedule XVIII of the said rules shall be renumbered as Schedule XX (A), Schedule XX (B) and Schedule XXI respectively.

[F.No. 18011/1/2008-M-II]

RAJENDRA KUMAR TIWARI, Jt. Secy. (Marketing)

**Note :** (1) Principal rules published as S.O.1719, dated 13-8-1955 in the Gazette of India, Part II, Section 3, dated 13-8-1955.

- (2) First amendment published as S.O.409, dated 25-1-1964 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii) dated 1-2-1964.
- (3) Second Amendment published as S.O.2472, dated 6-8-1966 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii) dated 20-8-1966.
- (4) Third Amendment published as S.O.2792, dated 9-8-1967 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii) dated 19-8-1967.
- (5) Fourth Amendment published as S.O.1283, dated 15-3-1982 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii) dated 27-3-1982.
- (6) Fifth Amendment published as S.O.2987, dated 13-8-1982 in the Gazette of India, Part II, Section 3(ii) dated 28-8-1982.
- (7) Sixth Amendment published vide GSR 289, dated 4-4-1990 appeared on pages 1003-1007 in the Gazette of India, Part II, Sub-section (i), dated 12-3-1990.
- (8) Seventh Amendment published vide GSR 24(E) dated 1-1-1993 appeared in the Gazette of India, Part-II Section 3, Sub-section (i) dated 18-1-1993.